Bando del concorso "Miglior Ricetta RicibiAMO" - Edition 2023

Art 1. FINALITÀ

A supporto di "**RicibiAMO chi ama il cibo non lo spreca**", progetto per la riduzione dello spreco alimentare e la diffusione di pratiche di sostenibilità nel settore della ristorazione, è indetta la quinta edizione del concorso nazionale "**Miglior Ricetta RicibiAMO**", quale iniziativa di promozione e sensibilizzazione dell'associazione Piace Cibo Sano, con la collaborazione scientifica dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e il Centro di ricerca per lo Sviluppo Sostenibile OPERA.
In particolare, il concorso è finalizzato alla raccolta di ricette inedite, da acquisire, pubblicare e diffondere, con lo scopo di promuovere la cultura del contrasto allo spreco di cibo e della sostenibilità, con un occhio rivolto alla scelta delle materie prime, all'utilizzo delle risorse ed alla valorizzazione delle tradizioni culinarie territoriali.

Il concorso è destinato a tre categorie di partecipanti: futuri chef, chef professionisti e chef di casa.

- Alla categoria **futuri giovani chef** appartengono tutti gli studenti degli Istituti professionali Alberghieri e della Scuola Professionale Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna (IAL). Gli studenti interessati potranno partecipare in singolo o in brigate composte massimo da 3 persone;
- Alla categoria **chef professionisti** appartengono tutti gli chef dei ristoranti;
- Alla categoria **chef di casa** appartengono tutti gli appassionati di cucina che non rientrano nelle due categorie precedenti

Art 2. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E TERMINI DI PRESENTAZIONE

Per iscriversi gratuitamente al concorso RicibiAMO è necessario inviare una mail a piacecibosano@gmail.com a partire dal **7 novembre** ed **entro e non oltre il 15 dicembre 2022**, riportando **nell'oggetto della mail** la seguente dicitura: **CONCORSO "Miglior ricetta RicibiAMO" e il nome del candidato**.

"Chef professionisti" e "chef di casa" potranno partecipare al concorso solo in singolo, mentre per la categoria "futuri giovani chef" è aperta la possibilità di istituire una brigata di massimo 3 componenti

Si può partecipare con un massimo di una ricetta per persona o brigata, indifferentemente dalla categoria di appartenenza.

Scegli i ristoranti che aderiscono a RicibiAMO o unisciti alla rete di ristoranti virtuosi RicibiAMO WWW.PIACECIBOSANO.COM

Un progetto di

Con il supporto scientifico di

Per ogni ricetta è necessario presentare:

- **4 fotografie** così strutturate:
  - 3 foto dei vari stadi di lavorazione della ricetta: ingredienti di partenza, preparazione, prodotto finito impiattato (come si presenterebbe al momento del consumo)*
  - Foto dello chef o della brigata che ha realizzato il piatto *
- L'apposita **scheda di partecipazione** (inviata al momento dell'iscrizione) debitamente compilata. In tale scheda verranno richiesti gli ingredienti per porzione del piatto presentato e le caratteristiche di sostenibilità individuate nella ricetta.
- **Liberatoria** (inviata al momento dell'iscrizione) per la pubblicazione e diffusione del materiale multimediale (fotografie) debitamente firmata

La ricetta (immagini), la scheda di partecipazione debitamente compilata, e la liberatoria firmata dovranno essere inviate via e-mail a piacecibosano@gmail.com e a elisa.frasnetti@unicatt.it entro e non oltre il **15 dicembre 2022**.
Anche in questo caso, **nell'oggetto della e-mail** deve essere chiaramente indicata la dicitura: **CONCORSO "Miglior ricetta RicibiAMO" e il nome del candidato**.

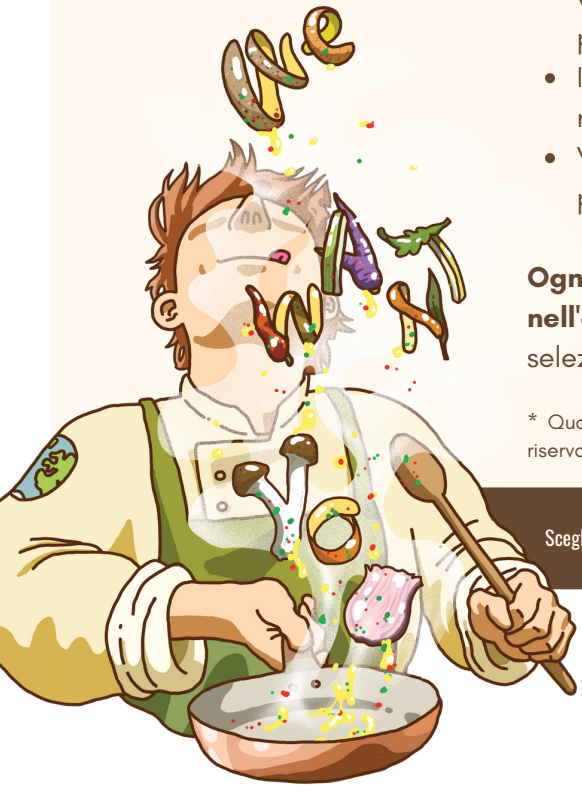
Sarà cura dell'associazione Piace Cibo Sano promotrice del premio RicibiAMO caricare il materiale di progetto sui social network dell'iniziativa, pagina **Facebook RicibiAMO** e pagina **Instagram Ristorazione Sostenibile 360** per permettere le votazioni che saranno aperte dal **19 dicembre 2022** all'**8 gennaio 2023**.

Art 3. MODALITÀ SELEZIONE DEI FINALISTI:

Delle ricette presentate 6 ricette (2 per ciascuna categoria) verranno selezionate sulla base dei "like" ricevuti sui social network di riferimento del progetto (Instagram e Facebook) e 6 ricette (2 per ciascuna categoria) attraverso la valutazione di una giuria di esperti blended.
Le **12 ricette selezionate** parteciperanno alla fase conclusiva del concorso nella quale la giuria di esperti procederà alla nomina dei vincitori.

Durante la fase di valutazione sia preliminare che finale le ricette saranno valutate tenendo in considerazione diversi aspetti di sostenibilità. In particolare:

- Scelta ed impiego degli ingredienti: criterio premiante sarà la valorizzazione di scarti e/o di parti generalmente non utilizzate di un prodotto
- Impiego razionale delle risorse: criterio premiante sarà l'utilizzo di metodi di lavorazione e cottura a basso impatto ambientale
- Valorizzazione creativa di prodotti locali del territorio: criterio premiante sarà la provenienza dei prodotti



Ogni aspetto di sostenibilità aggiuntivo indicato dai partecipanti nell'apposita scheda sarà giudicato positivamente ai fini della selezione di finalisti e vincitore.

* Qualora le fotografie inviate non dovessero essere di buona qualità, Piace Cibo Sano APS si riserva il diritto di chiedere materiale aggiuntivo o sostitutivo.

La fase conclusiva si terrà presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza, **martedì 7 febbraio 2023** e prevede una presentazione della ricetta da parte dell'ideatore con assaggio della stessa da parte della giuria.
In occasione di questo evento i finalisti avranno solo la possibilità di **scaldare il proprio piatto e curarne la presentazione per l'assaggio**. Non sarà in alcun modo possibile cucinare la ricetta in loco.

Art 4. COMMISSIONE GIUDICATRICE

Le ricette verranno sottoposte al giudizio insindacabile di un'apposita Commissione che le valuterà in base a criteri sensoriali, estetici e di aderenza al tema della sostenibilità e della riduzione dello spreco di cibo.
Per la fase di selezione dei finalisti la commissione sarà composta da una **giuria popolare** (costituita dai votanti sui social network di riferimento del progetto), e da una **giuria tecnica di esperti**.
Per la nomina del vincitore in ciascuna categoria la Commissione sarà composta invece da esperti e rappresentati dell'alta ristorazione oltre che della didattica gastronomica.

Art 5. MOTIVI DI ESCLUSIONE DAL CONCORSO

Costituiscono motivi di esclusioni dal concorso:

- il mancato rispetto del termine ultimo di presentazione;
- la non completa compilazione della scheda di partecipazione;
- l'invio di materiale non originale e non conforme ai requisiti tematici stabiliti dal bando.

Art 6. PREMIAZIONE

La miglior RICETTA SOSTENIBILE del 2023 per ogni categoria sarà premiata come segue:

- **1° premio chef professionista:** un prodotto/servizio di comunicazione multimediale per valorizzare la propria filosofia di cucina sostenibile dal valore economico pari a €1000,00
- **1° premio futuri giovani chef:** esperienza di formazione sostenibile dal valore commerciale pari a €750,00
- **1° premio chef di casa:** esperienza di cucina o corso sostenibile dal valore commerciale pari a €500,00

Piacenza, 7 Novembre 2022

La Presidente di Piace Cibo Sano APS
Miriam Bisagni

Scegli i ristoranti che aderiscono a RicibiAMO o unisciti alla rete di ristoranti virtuosi RicibiAMO WWW.PIACECIBOSANO.COM

Un progetto di

Con il supporto scientifico di